

Roll No. :

Total No. of Questions : 11]

[Total No. of Printed Pages : 4

F-400

B.Sc. (Home Science) (Part-I) Examination, 2023

FOOD AND NUTRITION-I

Paper - VI

(Fundamentals of Foods and Nutrition)

Time : 3 Hours]

[Maximum Marks : 45

Section-A

(Marks : 1½ × 10 = 15)

Note :- Answer all *ten* questions (Answer limit **50** words). Each question carries **1½** marks.

(खण्ड-अ)

(अंक : 1½ × 10 = 15)

नोट :- सभी **दस** प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा **50** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **1½** अंक का है।

Section-B

(Marks : 3 × 5 = 15)

Note :- Answer all *five* questions. Each question has internal choice (Answer limit **200** words). Each question carries **3** marks.

(खण्ड-ब)

(अंक : 3 × 5 = 15)

नोट :- सभी **पाँच** प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न में विकल्प का चयन कीजिए (उत्तर-सीमा **200** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **3** अंक का है।

Section-C

(Marks : 5 × 3 = 15)

Note :- Answer any *three* questions out of five (Answer limit **500** words). Each question carries **5** marks.

(खण्ड-स)

(अंक : 5 × 3 = 15)

नोट :- पाँच में से किन्हीं **तीन** प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा **500** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **5** अंक।

BRI-629

(1)

F-400 P.T.O.

Section–A

(खण्ड–अ)

1. (i) Define Nutrition.
पोषण की परिभाषा दीजिए।
- (ii) What is balanced diet ?
सन्तुलित आहार क्या होता है ?
- (iii) What do you mean by Macronutrients ?
वृहद् मात्रिक पोषक तत्वों से आप क्या समझते हैं ?
- (iv) What are fibre ?
रेशे क्या होते हैं ?
- (v) What do you mean by flourosis ?
फ्लोरोसिस से आप क्या समझते हैं ?
- (vi) Give definition of energy.
ऊर्जा की परिभाषा दीजिए।
- (vii) Write importance of cooking food.
भोजन पकाने का महत्व लिखिये।
- (viii) What is simmering process ?
सिमरिंग (खदकना) प्रक्रिया क्या होती है ?
- (ix) What do you mean by food service management ?
खाद्य सर्विस प्रबन्धन से आप क्या समझते हैं ?
- (x) Define Menu.
मेन्यू को परिभाषित कीजिए।

Section-B

(खण्ड-ब)

2. Write psychological functions of food.
भोजन के मनोवैज्ञानिक कार्य लिखिए।

Or

(अथवा)

What are Recommended Dietary Allowances (RDA) ?
प्रस्तावित आहारिय मात्राएँ क्या होती हैं ?

3. What do you mean by saturated fats ?
संतृप्त वसा से आप क्या समझते हैं ?

Or

(अथवा)

Explain functions of carbohydrates.
कार्बोज के कार्य समझाइये।

4. What is the importance of zinc in body ?
शरीर में जिंक का क्या महत्व है ?

Or

(अथवा)

What are Phytochemicals ?
फायटोकैमिकल्स क्या होते हैं ?

5. What is Fermentation ? Explain.
खमीरीकरण क्या होता है ? समझाइये।

Or

(अथवा)

Write principles of food preparation.
पाक क्रिया के सिद्धान्त लिखिए।

6. What do you mean by buffet service ?
बुफे सर्विस से आप क्या समझते हैं ?

Or

(अथवा)

What is the importance of personnel management ?

व्यक्ति प्रबन्धन का क्या महत्व है ?

Section-C

(खण्ड-स)

7. Discuss in detail various factors affecting selection of food.
भोजन के चयन को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की विस्तारपूर्वक विवेचना कीजिए।
8. What is protein quality ? Give various methods of improving protein quality of diets.
प्रोटीन गुणवत्ता क्या होती है ? आहार की प्रोटीन गुणवत्ता सुधारने की विभिन्न विधियाँ लिखिए।
9. Give methods of measuring energy value of foods.
भोजन के ऊर्जा मूल्य को मापने की विधियाँ लिखिए।
10. How does cooking affect colour, texture and nutritive value of foods ?
पाक क्रिया का भोजन के रंग, बनावट और पोषण मूल्य पर क्या प्रभाव पड़ता है ?
11. List various types of food services. Explain any one in detail.
विभिन्न प्रकार की खाद्य सर्विस की सूची बनाइये। किसी एक को विस्तारपूर्वक समझाइये।